52 ᵉAnnée. — N° 2. 13 Janvier 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Taille des vignes court-nouées

Bien que les nœuds de ces vignes soient très rapprochées à la base des sarments, au point que parfois ils se touchent presque, la plupart des vignerons qui suivent leur inspiration et non celle du patron, ne laissent qu'un œil au-dessus du bourrillon. C'est une taille en tête de saule. Ils pensent qu'en faisant ainsi, ils donneront plus de puissance à l'unique sarment qui sortira de cet œil. C'est à peu près exact, mais ne l'est pas tout à fait, car sur les bras court-noués, il se forme toujours de nombreux gourmands.

Les yeux de la base sont ceux qui donnent les pousses les plus court-nouées. Les yeux des rangs plus élevés, milieu ou sommet, donnent des pousses se rapprochant davantage de la normale ; et chez les pousses presque normales, les grappes le sont aussi.

Il y aurait donc avantage à substituer la taille longue à la taille courte. On aurait d'abord plus de grappes et quelles que soient les pertes que la coulure puisse leur faire subir, elles pèseraient tout de même à la vendange. Dans la haute vallée de l'Orb, où le court-noué est généralisé, même sur les pentes des coteaux, on obtient par ce moyen des récoltes presque passables, et d'autant plus que le long bois porte un plus grand nombre d'yeux. Les vignes sont ici conduites sur fil de fer.

Sur les vignes basses en gobelet soumises à la taille courte habituelle, on laisse un ou deux longs bois, recourbés en cerceau au-dessus de la souche. Résultats ; de très nombreuses grappes, peu serrées naturellement, mais qui finissent par compenser leur faible volume par leur nombre.

Dans ces deux cas, essayer aussi l'incision annulaire à la base des longs bois au début de la floraison.

Si l'on veut éviter la complication du long bois, attachage, etc..., il reste la ressource suivante : Tailler tous les bras en oreille de lièvre, en laissant 1 ou 2 yeux au sarment le plus bas, et 4 ou 5 au plus élevé. La charge laissée à la souche est double, il n'en résultera aucun excès de production, et la brunissure n'a jamais été à redouter sur les vignes court-nouées.

Voilà donc ce que l'on peut faire en attendant que les traitements envisagés aient donné des résultats encourageants.

Les soins à donner à quelques vignes en 1935

La loi nouvelle, d'après les cours cotés à Béziers, Montpellier, etc., semble tout de même avoir amélioré le marché. On est allé jusqu'à 6 fr. 50, peut-être ira-t-on jusqu'à 7 fr., mais au delà ?

En tout cas, la partie écartée du marché par le blocage et la distillation constitue une perte extrêmement importante pour tous, mais surtout pour la grande propriété et la moyenne. Ce n'est pas 7 francs le degré que sera payé le vin distillé, mais 1 fr. 25 à 3 fr. 20.

Dans ces conditions, toutes les exploitations sont en perte, et en perte sérieuse, on ne pouvait peut-être pas mieux faire ?

Avec des capitaux d'exploitation insuffisants et sans crédits, certains se demandent s'il ne convient d'abandonner une partie du vignoble et de ne faire porter l'effort de culture que sur la partie conservée, ou bien de maintenir le tout et de réduire les frais aux possibilités que permettent les moyens financiers dont on dispose.

La situation est angoissante pour tous ceux qui ne peuvent cultiver exclusivement avec leurs bras et qui doivent faire appel à la main-d'œuvre, etc... Elle l'est particulièrement pour les administrateurs des grands domaines, dont le patron, grand propriétaire, pratique l'absentéisme et vit d'autres revenus que ceux de la vigne, ceux-ci n'étant qu'un complément, toujours bien venu quand il est copieux et même quand il ne l'est guère, et accueilli sans trop de mauvaise humeur quand il est nul.

Mais si les produits n'ont pas couvert les frais de culture, comme

cette année, que faire? Le propriétaire refuse tout crédit; s'il se résigne à ne rien recevoir, il ne veut rien savoir quand il s'agit de débourser ! C'est à son chef d'exploitation à se tirer d'affaires, à prévoir ce qui peut arriver, catastrophes, maladies généralisées, bas prix et à faire des réserves.

C'est ainsi que sont dirigés de loin, et conduits de très grands domaines à l'étranger et peut-être aussi quelques-uns en France. Il faut donc de toute façon réduire les frais.

Il n'est pas prudent d'abandonner à l'inculture une partie du domaine, de ne pas tailler, de ne pas sulfater, etc... Ces vignes abandonnées, il sera difficile de les reprendre et de les remonter ensuite. Passe encore de ne pas tailler ou de ne pas cultiver le sol. Mais ne pas sulfater ? C'est courir des risques énormes. C'est qu'en plus de la perte de récolte, qui sera totale, il y aura la destruction de la végétation, qui, ne pouvant s'aoûter, périra au cours de l'hiver. C'est la mort possible du vignoble.

Il faut donc tout conserver, et donner les soins que l'on *peut* donner. Tous n'ont pas la même portée. Une vigne ne meurt pas parce qu'elle n'a pas été fumée, elle ne meurt pas non plus parce qu'elle n'a pas été labourée, et on l'a bien vu, en 1934, où la vigne non fumée, non labourée a été, *grâce au temps*, aussi belle que les autres, portant une belle récolte, qui a bien mûri, bien que le soc de la charrue n'ait pas de toute l'année pénétré dans le sol, et que l'herbe en ait fait, au printemps, une sorte de prairie normande, et en été un chaume, véritable paillis de 3 ou 4 centimètres d'épaisseur et qui a peut-être eu le rôle protecteur de tout paillis. De tels exemples, chacun en a eu sous les yeux.

Mais la vigne meurt, comme je l'ai déjà dit, si elle n'est pas défendue contre le mildiou ; on a pu le voir encore cette année.

Ainsi, sachant bien à quoi on s'expose, les frais de fumure, de culture du sol, mais tout de même pas de taille, — les manquants attendront pour être remplacés —, pourront être réduits. Mais il faut défendre la vigne contre les maladies, oïdium, et surtout mildiou ; il faut sulfater, resulfater, comme il a été souvent indiqué, de manière que la récolte soit maintenue intacte, et qu'étant arrivée entière à la vendange et à très bas prix de revient, elle donne, quoi qu'il arrive, une recette rémunératrice. L'année prochaine, on verra.

Il y a, il est vrai, herbe et herbe. Le ray-gras ou mergal qui fait gazon, est l'une des moins nuisibles ; il en est de même, je crois, des diverses sétaires qui poussent dans nos vignes, je ne parle pas des crucifères qui, enfouies à temps, sont un engrais. Il y a aussi les Chenopodiacés et ormes divers. — Ces dernières pénétrant profondément dans

la terre, sont plus nuisibles. Si les instruments attelés ne sont pas utilisables, on peut toujours les faucher.

Sur les labours

Pour les vignes normales de plaine ou de demi-coteau, cultivées à la charrue et non conduites sur fil de fer, plantées en carré ou en lignes, le labour qui va être pratiqué maintenant, dans des terres un peu fortes — ou non sablonneuses, qui se tassent tout de suite, — doit être, pour les premières, pratiquées suivant la diagonale, l'agalice, et pour les secondes suivant le petit interligne, soit en chaussant, soit en déchaussant.

On voit bien pour quelles raisons : c'est que les billons ainsi créés, soit sur la ligne des ceps, soit dans l'interligne, ayant une base étroite, sont nettement en relief et restent ainsi toujours attaquables, par temps sec ou non, par la charrue. Il n'en est pas du tout de même des billons occupant les grands intervalles.

Les petits billons se dessèchent très vite à la surface et, pour cette raison, l'herbe n'y peut pousser. Comparez en ce moment les petits billons des diagonales à ceux des grands interlignes : ils sont nus, tandis que les derniers commencent déjà à reverdir.

Le labour qui va être donné maintenant, sera nécessairement un déchaussage.

Il restera à enlever le cavaillon, c'est-à-dire la terre restant au pied ou sur la ligne des ceps. Les décavaillonneuses, dans des terres pas trop fortes, font un beau travail. C'est en définitive la continuation du labour jusqu'au pied des souches, qu'il achève. Il n'a pas de vertus spéciales, et la preuve, c'est que dans beaucoup de vignobles cultivés à la main, à la bêche, pioche, etc., la terre est remuée uniformément sur toute la surface. Il facilite, cependant, quand il est nécessaire, l'enlèvement des racines du greffon, des repousses du sujet et aussi les quelques tiges de chiendent qui ont su se glisser le long du tronc.

A propos des producteurs directs

Un de nos lecteurs nous écrit : Votre journal s'occupe trop de producteurs directs. Un autre, de Seine-et-Marne, presque le lendemain, nous écrit : « Vous ne vous occupez pas assez des producteurs directs. Il semble qu'il n'y a qu'une vigne au monde, et quelle vigne votre Aramon ».

« Pour ma part, écrit-il, je prends 40 ares moitié français, moitié Seibel de première qualité : Gaillard 2. Seibel 4986, 5279 ; 5575,

5455, ces derniers étant aussi bons que mes Gamays francs de pied. Et le Gaillard 2, aussi fin qu'un Pinot-Meunier. Et 4986 aussi franc de goût et de degrés qu'un Chablis. Tandis que votre Aramon à 7°5 ou 8°5, comment est-ce possible dans votre pays du soleil. Nous, nous n'avons que des 10 et 11 degrés ».

L'Aramon n'est pas le roi de l'encépagement français ; quand il mûrit bien, il est d'abord très bon à manger et il donne un vin glissant, dont un verre en appelle un autre. Buvez-le en rosé, et vous verrez !

On finit par s'habituer à tous les goûts. J'ai entendu dire que dans l'Ouest de la France, le Noah, qui a été aux honneurs au Parlement, le Noah est préféré au meilleur Vinifera par quelques personnes.

Le raisin le plus *foxé* de tous est l'Isabelle, = le raisin-fraise = le raisin framboise = etc., on en fait d'excellentes confitures, agréablement parfumées, en France, en Suisse et ailleurs. Les Italiens, surtout au Piémont, en Lombardie, Vénétie, l'ont cultivé presque en grand, sur de hautes treilles, et en ont fait du vin. Ils le trouvent si excellent, que, quand ils émigrent, ils n'oublient pas d'emporter avec eux leur Isabelle. Ils en ont peuplé les environs de Buenos-Ayres, où ils en font un vin qu'ils apprécient fort. J'en ai bu : on s'y habitue.

Je pense toujours que la qualité primordiale du raisin et du vin est celle que seule leur imprime notre Vinifera, et toutes ses variétés, les teinturiers exceptés. Ce qu'il y a de supérieur dans un raisin ou dans son vin est donné seulement par notre Vinifera. Il n'est pas interdit de préférer une vigne américaine à une vigne française, exemple : Noah, etc., question de goût particulier. Il se peut même qu'un producteur-direct quelconque dans une situation où il peut mûrir convenablement, soit plus agréable ou moins désagréable qu'un Vinifera qui n'aura pu y mûrir, qui aura souffert du mildiou, de la pourriture grise, etc. Mais placés tous les deux dans des conditions qui leur seront également favorables, qui y mûriront également, qui ne seront ni l'un ni l'autre atteints d'aucune pourriture, quel est celui qui aura cette qualité supérieure qui fait le meilleur raisin et le meilleur vin ?

Il y a évidemment chez les nouveaux producteurs directs dont il a été question dans ce journal quelques numéros de Bertille-Seyve, Seibel, etc., qui sont bien engageants, j'en ai goûté quelques-uns qui sont très voisins du Vinifera ; mais n'ont-ils aucune petite tare américaine ?

L'acidité volatile des vins

Le jeune directeur de la station œnologique de Narbonne, M. Flanzy, vient de troubler les chimistes-œnologues et de réjouir les viticulteurs. Il vient de faire connaître que l'acidité volatile de nos vins ne serait pas toute de l'acide acétique, mais plutôt des acides propionnique, butyrique, etc., c'est-à-dire celle qui fait les grand vins. Il est facile de s'assurer s'il en est bien ainsi. Dès que les vérifications seront faites, nous le dirons à nos lecteurs.

Le décret relatif à la distillation

Ce décret vient de paraître ; nous le publions à la partie officielle, en attendant de le commenter.

L. Ravaz.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1934 (1)

Dans ce greffage, S. 5455, que nous retrouverons plus loin très beau dans une vigne de 12 ans, est intact, sans rot brun. Tout à côté, sous l'influence du mildiou de la grappe, S. 8745 laissait tomber pas mal de grains, S. 7053 aussi. Ce dernier a un feuillage très résistant au mildiou.

Dans une récente et spirituelle chronique de la *Revue des hybrides*, M. Perbos indiquait que S. 7053 était arrivé chez lui, cette année, à se faire distinguer parmi tout un lot de magnifiques numéros. Il ajoutait : « Si Paris valait bien une messe, selon le mot du « Vert Galant », 7053 vaut bien un sulfatage. » C'est aussi ma façon de voir, pour le 7053 comme pour le 8745. Ces deux cépages méritent bien d'être sulfatés et poudrés une fois avant la floraison, pour être défendus contre le rot brun auquel ils sont sensibles, quoi qu'on en dise. 7053 dépasse 8745 dans beaucoup de vignobles, mais pas à Mazerolettes, peut-être à cause de sa sensibilité plus grande à la coulure. Cette sensibilité plus grande de 7053 est caractérisée par la dessiccation de l'extrémité de quelques grappes au moment de la floraison. M. Vivet me faisait remarquer aux vendanges dernières que l'on observait le même phénomène en Algérie sur les Clairettes coulardes.

Seibel 11803 est un énorme producteur noir rosé de 1re époque tardive, dont les grappes splendides à gros grains craquants et très sucrés peuvent être utilisées pour la table. Il est très résistant au mildiou de la feuille et de la grappe. Un peu coulard certaines années. Au dernier Congrès de Toulouse, on signala une certaine sensibilité de ce cépage à la pourriture. J'ai eu l'occasion de voir cette année, chez M. Rouart, en Haute-Garonne, des souches de 11803 prodigieusement chargées. Chez M. Granel, il n'y a pas de rabougrissements du 11803 sur 41 B. J'en ai observé d'assez nombreux sur

(1) Voir page 8.

420 A. On m'en a signalé sur 161-49. Il serait prématuré de conclure à un manque d'affinité du 11803 pour ces porte-greffes. Il est fort possible qu'un cépage aussi fertile, aussi gros producteur, livre quelquefois au greffeur des greffons trop pauvres en matières de réserve. Il peut en résulter une mauvaise soudure et des rabougrissements.

Un des plus beaux numéros chez M. Granel, comme d'ailleurs dans beaucoup de vignobles cette année, était le S. 8916. Ce cépage qui était à Mazerolettes indemne de rot brun, est un rouge de 1re époque dont le vin, inférieur à celui du 7053 ou du 8745, est tout de même coloré, brillant, correct et net de goût.

S. 8916 à débourrement tardif, est vigoureux et productif. J'ai souvent constaté qu'il était bien plus résistant au mildiou de la grappe que 7053 et 8745. Au dernier Congrès d'hybrides de Toulouse, on insista sur la sensibilité de ce cépage à la pourriture. Il est exact qu'une fois mûr, il se conserve mal sur souche et se vide facilement. Mais il ne faudrait pas exagérer l'importance de ce fait vu qu'il a lieu après la maturité.

S. 8616 a le mérite de donner un très bon vin. Il ne portait à Mazerolettes qu'une bien petite récolte. On sait que ce cépage est capricieux dans sa fructification. Il est certainement exigeant au point de vue calorifique et ne se met bien à fruit que sous les climats particulièrement favorables à la fructification.

S. 8748 que d'aucuns considèrent comme supérieur à 8745, n'était pas bon à Mazerolettes. Il était atteint de rot brun et d'oïdium. Les quelques souches que j'ai en observation à Monlon, n'offrent pas la résistance absolue au mildiou que l'on indique couramment pour ce cépage. En 1932, ces souches avaient leur feuillage sain, mais autant de mildiou de la grappe que S. 8745 et beaucoup d'oïdium.

S. 5487 greffé de 12 ans sur une grande surface dominait incontestablement, chose curieuse, l'Aramon placé à côté, 5487, extrêmement chargé, sans rot brun, avait eu ses grappes préservées de la grêle par son feuillage épais et résistant. Il n'en était pas de même de l'Aramon, qui avait beaucoup souffert de la grêle. Il ne faudrait pas que cette résistance particulière, pas plus que la grande productivité, fassent oublier l'excessive sensibilité à la pourriture du 5487, ainsi que la qualité médiocre de son vin.

Au domaine de St-Jean, près de Castelnaudary, chez M. le Sénateur Durand, ancien ministre, très grosse récolte sur tous les hybrides. Les vieux 157 Girerd qui occupent à St-Jean plusieurs hectares, maintenus vigoureux par une taille et une fumure rationnelles sont chargés de fruits. Parmi les hybrides moins anciens, on remarque principalement pour leur fructification abondante S. 4643, 5455, 5437, 6905, Malègue 3. S. 5575 généralement mauvais greffon sur beaucoup de porte-greffes dans diverses plantations, fait ici exception à la règle. Il se comporte bien sur 420 A. J'ai déjà eu l'occasion d'écrire dans des rapports antérieurs, que peut-être le calcaire et aussi la fraîcheur du sol de St-Jean, y sont pour quelque chose.

Dans les numéros plus récents, on remarque tout particulièrement 7053, indemne de mildiou de la grappe après deux sulfatages. S. 7355 est un rosé très chargé. Un blanc, le S. 10.027 est à la fois vigoureux et gros producteur. Je l'observe depuis plusieurs années à Monlon. Voici l'une de ses notes. « Belle grappe. Pas mal de mildiou. Goût de papier à la fin de la dégustation du raisin ». Peut-être aussi casse-t'il un peu trop au vent.

B. S. V. 12-308, noir de 2me époque (peut-être un peu tardive), fait partie

de l'intéressante collection lancée récemment par M. Seyve-Villard. J'ai pu observer la bonne résistance au mildiou du 12-308, dans mes essais de Monlon : il était indemne en 1932, année de son greffage sur vieilles souches. Il me semble très fructifère et le raisin a bon goût.

C'est avec émotion, que nous avons revu au mas Ste-Puelles, chez Mme de Capella, le beau vignoble qui a beaucoup aidé à éclaircir la question des hybrides dans la région de Castelnaudary. Remarquablement cultivé par M. Gallès fils. il a toujours la splendeur d'antan. La récolte est cette année considérable sur les 5487 greffés sur Lot comme sur 1202.

4643 et 5455 sont aussi fort bien. Parmi les nouveaux, 8916 et 7053 chargé sur 41 B ; 8616 a bien voulu produire grâce à une taille longue. M. Gallès père me signale qu'il a particulièremont remarqué à part le 5487 sur Lot, les numéros suivants : 4176, 4877, 5145, 5170, 8355, 8740, 10287, 10941, 11705, C. 14. Parmi les hybrides créés par le regretté M. de Capella, nous avons vu en production, un blanc qui semble intéressant. On le nomme Capella 23. C'est un S. 4986 × S. 6468.

Chez M. Lacuve à Montipèze, les 7120 greffés sur divers porte-greffes continuent à être splendides. Sont aussi très chargés cette année 5487, 7053, 8745, 8214, 11803. S. 8916, ici encore, se distingue d'une façon particulière. Un excursionniste fait observer que chez lui, ce beau numéro casse au vent à la façon du 5455.

Si 5813 est très bien sans anthracnose ici. M. Lacuve, qui reproche au S. 5437 de ne pas être suffisamment juteux, a greffé deux hectares du S. 8357. C'est dire combien il apprécie ce teinturier, dont nous avions, le matin, préjugé de la bonne reprise au greffage sur place chez M. Granel. Le vin du S. 8357, d'une couleur remarquable d'intensité, est sans fox.

Ce cépage est vigoureux direct dans beaucoup de sols, et m'a paru cette année à Monlon, résister parfaitement à la sécheresse, direct ou greffé sur 420 A. Son feuillage est demeuré très vert, bien plus que celui du 7053 ou du 8745, toutes conditions égales. En revanche, j'avais noté les années précédentes, une certaine sensibilité des grappes au grillage. C'est peut-être parce que les raisins en sont très à découvert.

Un nouveau blanc le S. 10868 présente bien. Il s'agit d'une variété de 1re époque qui semble résister suffisamment au mildiou et dont le raisin, de belle apparence, a un goût excellent. Son vin corsé est généralement apprécié. Il rappelle quelquefois le goût de Chablis.

Il y a *2 ans*, les visiteurs de M. Lacuve avaient été fortement impressionnés par une nouveauté qui semblait être une révélation, le S. 13693. Ce numéro ne s'est jamais relevé de l'effort qu'il avait fait en 1932. Il est à abandonner dit M. Lacuve.

Montipèze a clôturé l'incursion de 1934. Le temps a manqué pour la visite du Domaine de la Mijeanne et celle du champ d'expériences de M. Léon Crouzat.

Nous y aurions trouvé la grosse récolte que nous avons constatée partout sur les producteurs directs en général, grosse récolte qui a impressionné les membres les plus hybridophobes de l'excursion.

Je considère que nous avons eu une année exceptionnelle pour les hybrides.

Les conditions climatériques ont favorisé leur bonne floraison.

Cette année, leur fertilité, souvent supérieure à celle des viniferas, n'a pas été contrebalancée par la coulure à laquelle plusieurs numéros sont sensi-

bles. (La fertilité est indiquée par le nombre des grappes. Elle n'est pas synonyme de productivité.)

La rareté des maladies cryptogamiques a fait, que certains numéros, cependant trop sensibles pour des hybrides, ont paru remarquables. C'est pour modérer certains enthousiasmes que j'ai observés au cours de l'excursion que je me suis permis d'accompagner mes impressions de visite : d'observations effectuées dans d'autres vignobles que ceux de l'Aude, au cours d'années moins favorables que 1934.

Louis Rives.

LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN VENT

(suite)

B. — *Les opérations d'été.* — Elles sont considérées de plus en plus comme indispensables ; si on n'a pas le temps de les effectuer ; il faut, par contre, ne jamais manquer de procéder à une taille d'hiver correcte.

Elles comprennent successivement :

La retaille,
L'ébourgeonnement,
L'éclaircie des fruits,
Le pincement,
L'effeuillage,
La taille en vert.

1° *La retaille.* — C'est une opération toujours utile :

Pour diminuer la longueur des rameaux trop chargés en fruits ;

Pour rabattre sur les deux yeux de la base les chiffonnes et les rameaux qui, pour une raison quelconque, ne portent aucun fruit.

A quel moment l'effectuer ? — Dès que les fruits sont bien noués, car la chute naturelle des jeunes pêches se poursuit parfois assez tard. En pratique, c'est quand les fruits ont la grosseur d'un œuf de pigeon, qu'il faut retailler au sécateur, c'est-à-dire en mai, dans la vallée du Rhône.

Comment l'effectuer ? — Il faut rabattre à deux yeux tous les rameaux mixtes et les chiffonnes dépourvus de fruits.

Si la retaille est imposée par surabondance de fruits, il faut raccourcir rameaux mixtes et chiffonnes de façon à leur laisser deux fois plus de fruits qu'on n'en conservera à l'éclaircissage (voir plus loin) ; cela, parce que la chute naturelle des fruits n'est pas terminée et qu'une retaille très sévère risquerait de compromettre la récolte.

2° *L'ébourgeonnement.* — Il consiste à supprimer au ras des branches charpentières, les jeunes bourgeons, à feuilles non encore complètement épanouies, qui se développent aux coudes des charpentières ou à la partie intérieure de celles-ci, et qui, par leur position verticale, risquent de devenir des gourmands.

Certains recommandent d'ébourgeonner également sur les rameaux mixtes toutes les pousses qui n'accompagnent pas un fruit ou ne sont pas desti-

---

(1) Voir page 15.

nées à donner les remplacements à la base. Cette opération est possible, mais nous préférons respecter ces pousses quitte à les pincer plus tard, étant donné qu'il est utile de laisser à l'arbre le plus possible de feuillage nourricier.

3° *L'éclaircissage ou éclaircie des fruits.* — Une première éclaircie a eu lieu à la retaille et souvent les maladies, insectes ou mauvais temps, se chargent de réaliser une deuxième et malencontreuse éclaircie. C'est dire que l'éclaircie volontaire dont nous allons parler ne doit s'effectuer qu'au moment où l'on est pratiquement assuré que la chute inopinée des pêches vertes ne se produira plus.

Mais il ne faut pas attendre non plus que les fruits soient trop développés (plus de 2 cm. 5 de diamètre) afin d'éviter de jeter une perturbation dans la circulation de la sève. Pour cette même raison, l'éclaircie peut avoir lieu de préférence à plusieurs reprises.

L'année 1934 a été une année d'éclaircissage sévère par suite du nombre considérable de pêches sur les arbres. Et cela n'est pas « couper du blé en herbes », ainsi que le croient les débutants que de procéder à cette opération : c'est au contraire augmenter le volume des fruits conservés, s'assurer une vente plus rémunératrice et, chose importante, conserver à l'arbre toutes ses possibilités de fructification pour l'avenir. Il n'est pas douteux que tous les arbres qu'on a surchargés en 1934 seront moins fructifères en 1935, par suite de l'épuisement consécutif à l'abondance de la fructification de 1934.

Comment procéder à l'éclaircie des fruits ? — En secouant un peu les arbres, on fait souvent tomber les pêches dont le pédoncule est attaqué par une maladie ou qui se dessèchent pour toute autre cause. Mais l'éclaircie véritable se pratique avec le greffoir ou le sécateur, plutôt que par une torsion de la main qui laisse une plaie devant se cicatriser par la suite.

Combien de pêches laisser a un arbre ? — Voilà l'importante question qui est souvent posée et à laquelle il n'est pas toujours facile de répondre, car les facteurs à considérer sont nombreux : variété, vigueur du sujet, fumures apportées, possibilités d'arrosage, etc...

En moyenne, on peut laisser :

1 fruit sur chaque *bouquet de mai ;*
2 à 4 sur chaque *chiffonne ;*
5 à.....*n* sur chaque *rameau mixte*, soit un tous les 7-8 cm.

Dans son « Manuel pratique de culture commerciale », M. Deaux fixe ce nombre à douze ou quinze fruits par mètre de branche charpentière (1). Cela nous paraît insuffisant pour le pêcher de plein vent et les arbres de nos régions fruitières sont infiniment plus chargés sans inconvénient d'aucune sorte.

Mais là encore, c'est la pratique qui doit avoir le dernier mot. On comprend facilement qu'en sol de coteau sec, les arbres seront moins chargés qu'en plaine fertile. Le producteur qui connaît à fond son verger sait quelles mesures conviendront mieux à tels ou tels arbres de ses peuplements.

---

(1) Sur un arbre adulte, on peut compter 5 à 8 charpentières (moyenne 7), principales ou secondaires, donnant une longueur totale de charpente de 15 mètres, soit 180 à 225 fruits par arbre. Si on prend une moyenne de 100 grammes par fruit, moyenne élevée, on arrive à une récolte de 18 à 22 kgs 500, largement dépassée dans la vallée du Rhône, les années où l'éclaircissage a été bien pratiqué.

Quelles pêches enlever ? — Il faut enlever *de préférence :*

Toutes les pêches soudées (cas fréquent en 1934) ;

Une des deux pêches nées au même niveau ;

Celles qui sont atrophiées, peu développées; par rapport à leurs voisines;

Celles qui ne sont pas accompagnées de tire-sève.

On conservera donc les plus gros fruits, qui ont déjà une avance de croissance sensible et sont solidement accrochés ; on tendra à les répartir le plus régulièrement possible le long des rameaux de sorte qu'aucun ne soit gêné par ses voisins dans son développement.

4° *Le pincement.* — C'est une taille des rameaux herbacés dont l'effet multiple est de détourner, de « rabattre » la sève d'autres parties de l'arbre :

Soit sur la partie inférieure du rameau pincé, où les « yeux » grossissent à l'aisselle des feuilles ;

Soit sur la partie de la coursonne rapprochée de la charpente, ou sur les rameaux destinés au remplacement ;

Soit sur les parties inférieures de l'arbre qui ont toujours tendance à se dénuder ;

Soit, enfin, sur les fruits dans le but de les faire grossir.

En pratique, sur les arbres dont la forme est celle de la « fleur de liseron », on distingue deux sortes de pincements :

Celui qui dégage l'intérieur de l'arbre ;

Celui des coursonnes chargées de fruits.

a) *Dégagement de l'intérieur de l'arbre.* — Avec le greffoir, la serpette, plutôt que le sécateur qui meurtrit les plaies par son croissant, *on raccourcit, à l'intérieur de l'arbre, les bourgeons que la main rencontre quand on la passe à plat au-dessus de la charpentière* (on sait que ces rameaux seront supprimés, en tout ou en grande partie, par la taille d'hiver).

Tous les rameaux sans exception, *sont raccourcis à 25-30 cm. soit 6 à 10 feuilles* en moyenne.

Ce pincement dégage l'intérieur de l'arbre, refoule la sève dans les rameaux de l' « arète de poisson » et contribue à exposer les fruits au soleil pour les colorer.

Précautions à prendre. — Il ne faut pas trop tarder pour ce pincement, sinon on serait conduit à couper sur un arbre des vrais fagots de feuillage en une seule fois. Il faut éviter ce danger pour l'arbre dont les parties vertes assurent la nourriture. La gommose risque aussi d'apparaître sur certains sujets.

Mieux vaut effectuer des pincements échelonnés au fur et à mesure des besoins.

On pourrait se demander pourquoi on ne supprime pas carrément au ras de la charpentière, les rameaux verticaux destinés à disparaître l'hiver suivant. C'est pour éviter l'exposition brutale au soleil des fruits et des jeunes écorces jusqu'alors ombragés : ce danger peut être particulièrement grave dans les régions méridionales (1).

---

(1) Dans ces régions la question de l'ensoleillement ne se pose pas de la même manière que dans le couloir rhodanien ; la luminosité peut, dans certains cas, être suffisante pour la coloration des fruits et il se peut que les pincements sévères soient parfois plus nuisibles qu'utiles en exposant directement le fruit aux rayons solaires.

D'autre part, on se rend compte qu'une suppression ainsi radicale laisse aux rameaux latéraux le champ libre pour se redresser vers l'intérieur et tendre à couper cette position verticale que l'on cherche précisément à combattre.

b) *Sur les coursonnes fruitières* (arête de poisson). — Le pincement des pousses vertes des coursonnes fruitières consiste, en bref, à *raccourcir à quelques feuilles* (4-5-6, etc.) *tout ce qui n'est pas tire-sève d'un fruit ou bourgeon de remplacement.*

Encore, pince-t-on quelquefois ces deux dernières productions quand la vigueur est trop grande, de même que les prolongements réellement trop vigoureux qui, en principe, sont respectés par le tailleur.

Mais il ne s'agit pas de se perdre dans les détails, le producteur de pêche n'étant pas un horticulteur, un spécialiste; les quelques indications ci-dessus sont suffisantes pour pratiquer un pincement efficace sans trop de temps, car l'époque des pincements correspond justement avec celles des gros travaux en agriculture.

5° *L'effeuillage.* — Rien n'est plus utile à la coloration des pêches enfouies dans la végétation qu'un léger effeuillage tout autour des fruits. Il ne faut donc pas négliger ce moyen simple, économique, et relativement rapide d'augmenter la valeur de la récolte. Chaque producteur sait combien il est désagréable, au moment de l'emballage, de rencontrer des pêches grosses, mais vertes, ou simplement marquées de l'empreinte d'une feuille.

Comme le pincement, l'effeuillage doit être manié avec prudence.

6° *La taille en vert.* — Elle se fait avec le sécateur après la récolte et supprime sur les coursonnes tout ce qui n'est pas rameaux de remplacement pour la prochaine taille d'hiver.

Certains épointent également les pousses feuillues déjà longues pour assurer le gonflement des yeux de la base qui s'annuleraiant sans cette précaution. En pratique, cette opération convient surtout aux variétés tardives où les boutons à fleurs sont normalement très éloignés de la base du rameau.

Pour les autres variétés, ce pincement doit être effectué avec prudence, car il peut avoir pour résultat de faire développer les yeux en rameaux anticipés.

Remarquons, d'ailleurs, que l'annulation, la mort des yeux de la base est fonction :

De l'ensoleillement des rameaux : à la lumière, pas de coryneum en général, donc pas de destruction d'yeux ;

De leur direction ; sur les rameaux verticaux et à vigueur égale, il y a plus d'yeux morts à la base que sur les rameaux latéraux ;

De la sécheresse : faute de pluie, donc de sève, celle-ci délaisse les feuilles de la base pour celles de l'extrémité.

Une bonne formation de l'arbre supprimera les deux premières causes ; quant à la sécheresse, on prend de plus en plus l'habitude de la combattre par l'irrigation.

J. FAURE,
Professeur d'Agriculture.

EN BASSE-BOURGOGNE

1884-1934-1935

Le phylloxéra remontait alors de la Méditerranée vers le Nord. En 1881, des vignerons de l'Yonne se rendaient à Tournus (Saône-et-Loire) pour apprendre à connaître et combattre les « taches » phylloxériques dans le vignôble au moyen du sulfure de carbone.

C'était sur l'initiative de M. Bienvenu Martin, alors secrétaire général de la Préfecture de l'Yonne.

En 1882, M. Guénier allait étudier dans le Midi la reconstitution par greffage sur plants américains.

C'est en 1886 que fut découverte, près de Sens, la première vigne phylloxérée dans le Bassin de l'Yonne.

Vers 1892 furent organisés les premiers cours de greffage sur table que suivirent la majorité des jeunes vignerons.

En 1894 était créée la Société vigneronne de l'Yonne que préside encore M. Bienvenu Martin devenu sénateur.

C'est à l'occasion de ce quarantenaire que furent rappelées les angoisses de l'époque, les luttes contre les vins de raisin sec, pour le droit des bouilleurs de cru, pour la libre circulation des vignes américaines.

En même temps on organisait la propagande à Paris pour les vins de l'Yonne et un syndicat de vente qui n'a pas survécu.

En 1923, la Société vigneronne de l'Yonne était déclarée d'utilité publique.

En 1934 elle s'occupe surtout de la mévente des vins.

En 1935, elle aura probablement la tâche délicate de lutter contre certains de ses membres qui ont planté des cépages hybrides donnant des vins à ne pas exporter.

Cela réduira encore la surface du vignoble qui était de 38.000 hectares dans l'Yonne au temps (heureux !) où le Midi seul était phylloxéré, et se trouve réduite à 9.500 hectares. Les facilités croissantes de transport font regresser la vigne jusque dans son aire naturelle, au Nord et au Sud de la Méditerranée.

*
* *

Pour les prix au détail, nous avons recueilli les suivants :

Vin de Gamay rouge à Auxerre : 1 fr. 50 le litre.

Vin blanc : 1 fr. 70.

Bourgogne des environs de Chablis, année 1926 : 4 fr. 50 la bouteille. Mousseux 8 fr. 50.

Vin de Chablis 1933 : 550 francs la feuillette de 132-136 litres. Chablis 1923 : 7 fr. 25 la bouteille.

Chablis supérieur 1933 : 575 francs la feuillette.

Grand Chablis 1933 : 625 francs la feuillette. Année 1929 : 11 fr. 25 la bouteille alors que le 1923 et le 1924 ne valent respectivement que 9 fr. et 8 fr. 50. L'âge n'est donc pas le seul facteur du prix. Chablis mousseux : 10 francs.

Grand Chablis première 1933 : 625 francs la feuillette, 1932 : 620 francs. La bouteille 1929 : 12 fr. 50 ; la bouteille 1923 à 10 fr. 25 ; 1924 à 9 fr. 25.

Grand Chablis tête, la feuillette 1932 : 625 fr. La bouteille 1929 à 14 francs ; 1926 à 13 fr. 25.

Grand Chablis, cuvée réservée, la bouteille, année 1929 : 15 francs. Mousseux 11 fr. 50.

*
* *

Dans ces listes de prix, la contenance de la bouteille n'est pas indiquée.

Nous avons déjà traité cette question de contenance et sommes heureux d'avoir rencontré un document législatif récent et désintéressé, puisqu'il émane d'un non buveur de vin : le Sultan du Maroc ; « Dahir » (loi) sur les vins d'août 1934.

Contenance des bouteilles :

35 centilitres pour la « Gillette » d'Anjou et la « Fillette » de Lorraine.

37 cl. 5 pour la demi-bouteille d'Anjou.

72 centilitres pour la bouteille effilée de Vin du Rhin.

75 centilitres pour les bouteilles type Anjou, Bordelaise et Vittel (Eau).

80 centilitres pour la Mâconnaise, la Bourguignonne et la « Vichy ».

90 centilitres pour la bouteille de St-Galmier.

« Toutefois, ajoute le Sultan, la capacité des bourguignonnes et des mâconnaises pourra n'être que de 75 centilitres à la condition que cette particularité figure dans les prospectus, catalogues, factures, bons de livraison et sur une étiquette *très apparente* apposée sur les casiers ou rayons dans lesquels les bouteilles sont exposées en vue de la vente. »

La tolérance de capacité est de 2 pour cent, le liquide étant arrasé au goulot à la température de 15 degrés centigrades.

Nous supposons que les bouteilles de l'Yonne sont de trois-quarts de litre. On dit qu'il en est de deux-tiers. Il importe en tous cas d'en informer les clients éventuels.

*
* *

Les viticulteurs devraient davantage surveiller le volume au détail. On arrive à consommer le vin en fioles si petites que le débouché s'en trouve limité et on semble surveiller plutôt les épiciers qui gagnent deux sous par litre que les débitants qui gagnent deux francs par bouteille !

L'exemple est donné aux vignerons par telle brasserie qui affiche des écriteaux dyptiques.

D'un côté une femme trouve naturel de surveiller la balance de l'épicier.

De l'autre, on l'invite à contrôler la capacité de la « canette » de bière, du bock et du « demi ».

Avant cette propagande, la clientèle achetait les bouteilles plus petites des concurrents ; les débitants rebutaient les consommateurs avec des verres sans cesse décroissants et le débit de la bière diminuait.

*
* *

Puisse l'énergie du Président du Conseil s'appliquer à ces questions quantitatives comme à tant d'autres. Il les connaît puisqu'il prit un décret sur la capacité des bouteilles alors qu'il était ministre du commerce.

Puisse l'année 1935, qui s'ouvre, apporter des débouchés aux producteurs de vins de qualité en permettant aux consommateurs d'en acheter à bon prix de suffisantes quantités.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

Relevé, par département, de la récolte des vins en France (hectol.) en 1934. (J. O. 30-12-34)

DÉPARTEMENTS	1934			1933		
	Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	Superficie des vignes en ha en production	Récolte	Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	Superficie des vignes en ha en production	Récolte
Ain	31.353	8.924	501.144	27.441	8.352	220.246
Aisne	1 661	578	47.677	1.462	536	19 054
Allier	20.536	7.837	333.551	18.851	7.474	175.625
Alpes (Basses)	9.209	3.752	72.974	9.125	4.077	70.048
Alpes (Hautes)	5 435	2.099	49.739	5.158	2.072	45 925
Alpes-Maritimes	11.277	4.250	84.430	12 627	4.261	106.428
Ardèche	39.922	20.456	879.495	37.476	19.203	531.914
Ardennes	58	5	317	42	4	207
Ariège	9.387	3.079	102.177	7.235	2.652	51.544
Aube	5.853	3.067	135.760	5.185	3.022	48.235
Aude	39.797	127.847	7.495.059	38.188	126.109	5.429.481
Aveyron	24.883	9.083	322.822	18.543	7.672	174.724
Bouches-du-Rhône	24.746	35.259	1.590.942	25 226	35.461	1.525.138
Cantal	425	97	3.600	286	73	968
Charente	30.325	28.127	1.432.677	26.647	26.551	819.252
Charente-Inférieure	48.021	43.992	2.303.104	44.111	42.239	1.429 415
Cher	21 316	5.758	280.026	18.733	5.279	130.534
Corrèze	7.320	2.790	98.896	4.197	1.818	24.612
Côte-d'Or	20.561	10.444	505.561	17.522	10.283	142.688
Creuse	»	»	»	»	»	»
Dordogne	40.113	38.527	1.582 703	40.061	38.523	637.503
Doubs	1.12[illegible]	240	10.851	182	49	.502
Drôme	35.083	14.830	513.826	31.134	14.226	358.894
Eure	7	2	111	6	2	108
Eure-et-Loir	207	41	1 693	232	43	1 635
Gard	47.831	87.345	4.883.967	47.770	85.402	4.605.756
Garonne (Haute-)	33 921	27.316	838.223	26.616	23.013	445.294
Gers	35.703	49.018	1.489.038	33.598	47.741	931.300
Gironde	69.107	132 046	6.843.785	63.203	130.971	3.368.422
Hérault	67.568	195.704	13 355.657	65.600	196.586	10.771.521
Ille-et-Vilaine	6	1	51	5	1	42
Indre	29.530	9.143	404.119	26.229	8.529	246 900
Indre-et-Loire	42.752	29.776	1.653 436	39.742	28.448	1.007.275
Isère	59.760	18 830	862.369	52.142	17.946	394.746
Jura	16.672	3.751	160.465	11.792	3.580	33 891
Landes	19.476	16 075	545 491	15.707	13.973	256.228
Loir-et-Cher	33.424	23.685	1.497 372	33 095	22.628	1.052.007
Loire	21.802	10.242	415.733	22.115	9.514	197.670
Loire (Haute-)	6.674	1.851	56 827	4.730	1.484	18.543
Loire-Inférieure	58 866	28.094	1.835.841	53.756	27.011	1.014.384
Loiret	17.927	6.183	226.882	20.476	6.293	284.193
Lot	18.491	13.881	369.206	12.451	11.878	125.726
Lot-et-Garonne	39.798	37.192	1.340.456	31.922	32.073	562.525
Lozère	3 664	841	35.331	3.065	933	18.286
Maine-et-Loire	44.779	31.046	1.535.988	42.935	26.325	1.044.087
Marne	14.328	8 496	594.341	13.647	8.318	250.549
Marne (Haute-)	3.902	689	31.758	2.748	624	9 623
Mayenne	118	81	4.036	109	29	866
Meurthe-et-Moselle	8.071	1.078	70.005	6.329	92'	26.399
Meuse	1.484	280	22.693	1.297	238	8.975
Morbihan	505	142	7.970	446	125	5 320
Moselle	5.203	626	44.367	4.305	559	18.687
Nièvre	10.113	2.778	157.836	8.161	2.547	59.404
Puy-de-Dôme	35.080	11.564	446.056	27.012	10.179	174.675
Pyrénées (Basses-)	11 789	9.798	261.074	8.989	8.323	127.927
Pyrénées (Hautes-)	10.606	6 052	153.043	8.786	5.459	87.830
Pyrénées-Orientales	29 568	71.598	4.601.779	28.197	69.311	3.129.946
Rhin (Bas)	28.556	5.595	460.796	23.494	5 410	195.134
Rhin (Haut)	23.414	6.998	550 206	18.652	6.374	239.791
Rhône	25.676	22 525	970.508	24.093	22.197	451.268

DEPARTEMENTS	1934 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1934 Superficie des vignes en production	1934 Récolte	1933 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1933 Superficie des vignes en ha en production	1933 Récolte
Saône (Haute-)	3.692	600	23.281	2.401	464	4.684
Saône et Loire	46.833	19.230	1.206.260	40.468	19.855	423.597
Sarthe	5.747	2.090	92.075	5.361	2.024	67.716
Savoie	26.849	6.931	530.644	22.131	6.339	179.908
Savoie (Haute)	7.974	1.738	112.673	5.701	1.460	36.568
Seine	5	1	78	7	1	55
Seine-et-Marne	1.149	258	7.632	1.355	371	7.853
Seine-et-Oise	471	77	5.056	427	77	2.913
Sèvres (Deux)	15.858	6.023	293.735	14.214	5.747	186.388
Somme	»	»	»	»	»	»
Tarn	30.881	33.704	1.025.708	27.607	32.864	578.740
Tarn-et-Garonne	26 946	21.755	730.490	19.770	17.832	285.198
Var	33.871	60.621	2 028.279	35.016	60.536	2.180.892
Vaucluse	31.692	39.619	1.609.626	31.183	37.502	1.062.775
Vendée	64.370	19.266	1.178.437	59.661	18.218	860.007
Vienne	35.251	19.217	940 600	28.394	16.972	519.621
Vienne (Haute)	1.060	202	6.597	762	149	3.109
Vosges	3.290	471	17.796	2.365	312	5.623
Yonne	13.464	5.732	261.808	12.442	5.603	145.250
Totaux pour la France	1.657.190	1.478.889	75.143.622	1.482.879	1.422.159	49.690.867
Algérie						
Alger	6.208	122.485	9.173.512	5.560	119.298	6.841.721
Oran	10.454	239.602	10.926.130	9.919	228.909	8.262.633
Constantine	1.333	25.568	1.943.126	1.205	24.888	1.626.602
Territoires du Sud et de commandement	»	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	17.995	387.655	22.042.768	16.084	373.905	16.730.956

PARTIE OFFICIELLE

Le Journal Officiel publie le décret suivant relatif à l'application de la loi du 24 décembre 1934, sur la viticulture et le commerce des vins :

Article premier. — *Paragraphe premier.* — Les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, modifié par l'article 1er de la loi du 24 décembre 1934, sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool de vin correspondant au pourcentage suivant de leur récolte de 1934 : 1 litre 2 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 200 et 400 hl. ; 1 litre 5 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 401 et 1.000 hectos ; 2 litres d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 1.001 et 3.000 hectos ; 2 litres 5 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 3.001 et 5.000 hectos ; 3 litres d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 5.001 et 10.000 hectos ; 3 litres 5 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 10.001 et 20.000 hectos; 4 litres d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 20.001 et 50.000 hectos ; 4 litres 5 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes supérieures à 50.000 hectos.

Paragraphe 2. — Les quantités ainsi déterminées sont majorées de : 10 o/o quand le rendement à l'hectare est compris entre 40 et 80 hectos ; 20 o/o quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hectos ; 30 o/o quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hectos ; 40 o/o quand le rendement à l'hectare est compris entre 126 et 150 hectos ; 50 o/o quand le rendement à l'hectare excède 150 hectolitres.

Paragraphe 3. — Sur demande des viticulteurs, la quantité d'alcool à produire pourra être augmentée de façon à permettre la distillation de la totalité du stock immobilisé par le blocage. Les demandes devront être adressées aux directeurs des contributions indirectes ou contributions diverses, dans le mois qui suivra la publication du présent décret.

Paragraphe 4. — En aucun cas, les quantités de vin à distiller ne peuvent excéder 33 ou 50 o/o de la récolte, suivant que celle-ci est inférieure ou égale à 5.000 hectolitres ou qu'elle excède cette quantité. Pour la détermination de cette limite, le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum imposé aux vins de pays dans la région de production pour être reconnus propres à la vente sur le marché de bouche.

Art. 2. — Les quantités d'alcool à produire sont calculées dans les conditions prévues au dernier alinéa de l'art. 15 du décret du 1er août 1931.

Art. 3. — L'alcool devra être produit avant le 31 mai 1935 au plus tard, sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. L'administration aura en outre la possibilité de fixer, pour chaque producteur, la date à laquelle sa propre distillation devra être opérée. Un avis spécial sera adressé à cet effet à l'intéressé. L'alcool ne pourra provenir que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses, et en général de tous les sous-produits du vin. Sa richesse alcoolique ne devra pas être inférieure à 60 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades. Lorsqu'il ne parviendra pas de la distillation de vin de la récolte personnelle du viticulteur, sa fabrication ne pourra remonter à une date antérieure au 20 décembre 1934.

Seuls pourront être reçus les alcools ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée pour chaque catégorie par le service des alcools.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses auront la faculté de prélever gratuitement des échantillons, dès que les alcools seront mis à la disposition de la direction des poudres.

Art. 4. — L'alcool produit et répondant aux conditions prévues à l'article précédent sera acquis par l'État auquel il devra être livré avant le 30 juin 1935. Toutefois, les livraisons d'alcool pourront être remplacées, dans des conditions qui seront fixées par arrêtés ministériels, par des livraisons de vin destinées à l'alimentation des troupes à titre de ration supplémentaire. Ces livraisons seront faites à un prix correspondant à celui de l'alcool fourni par la distillation.

Art. 5. — Les prix d'achat fixés par l'article premier de la loi du 24 décembre 1934 s'entendent de l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou au gré de celui-ci dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais

de transport par mer étant à la charge de l'acheteur, les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 6. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera : 1° les nom et adresse du vendeur ; 2° s'il y a lieu, les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ; 3° le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef de service des alcools, 8, boulevard Brune, à Paris. Le deuxième exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 7. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement. Les paiements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 8. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par le service des alcools. Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf-dixièmes du prix d'achat des alcools stockés seront alloués aux producteurs des achèvements de la fabrication. Il sera, en outre, attribué pour location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 9. — Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool dont la fabrication ne remonte pas à une date antérieure au 20 décembre 1934. Lorsque les intéressés justifieront que le vin mis en œuvre était propre à la consommation, l'opération sera considérée comme ne revêtant pas un caractère commercial.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La production vinicole en Italie. — D'après *l'Italia vinicola* les chiffres officiels de la production en vin ne sont pas encore connus.

Mais en se basant d'une part sur la récolte de raisins destinés à la vinification, qui atteint 46.614.000 quintaux, et, d'autre part, sur un rendement de 70 litres de vin pour 100 kg. de raisins, on n'arrive qu'à une production de 32.500.000 hectolitres. Il est intéressant de comparer ce chiffre avec ceux des 6 dernières années :

Récolte de vin

1928................	hl. 46.822.000
1929................	hl. 41.049.900
1930................	hl. 36.332.750
1931................	hl. 36.331.840
1932................	hl. 45.412.180
1933................	hl. 32.900.250

Il ressort clairement de cette comparaison que la récolte de cette année est la plus faible des sept dernières années, la récolte précédente étant elle-même très faible. Il saute ainsi aux yeux qu'exception faite des années 1928 et 1932, la production vinicole de l'Italie va en déclinant. Il semble que cela devrait calmer les esprits agités qui parlent de destruction des vignobles ou d'arrêts dans la reconstitution.... »

La quantité de raisins de table consommés en Italie s'élève à 1.909.100 quintaux, soit très près de 5 kilogr. par habitant. et correspondant à 1.240.850 hectolitres de vin.

L'abreuvement du mouton dans l'élevage en plein air. — Poursuivant le cycle de ses études sur l'élevage du mouton en plein air dont de nombreux articles ont successivement examiné les modalités du point de vue des races, de l'exposition des pâturages, de la reproduction, etc..., la revue « L'Union ovine » (128, boulevard Haussmann à Paris), donne dans son numéros du 5 décembre, sous la signature du Baron H. Reille-Soult, la description d'un nouvel appareil d'aménagement pastoral : l'abreuvoir à niveau constant.

La question de l'abreuvement des animaux est en effet primordiale et soulève dans bien des cas des difficultés qui constituent un obstacle à l'exploitation du troupeau en plen air. Par la simplicité de sa construction et de son fonctionnement, le nouvel appareil est appelé à rendre à tous les éleveurs les plus grands services.

La journée médicale du raisin. — Le Congrès international des médecins amis du raisin et du jus de raisin, s'est tenu à la Faculté de médecine de Paris le 6 novembre, sous la présidence du professeur M. Labbé, de l'Académie de médecine, assisté du docteur Legrain, secretaire général.

Le Congrès a entendu diverses communications, qui toutes concluent aux excellentes qualités alimentaires, hygiéniques et médicales du raisin.

La Commission interministérielle du raisin, réunie sous la présidence de M. Barthe, a adopté les vœux suivants :

« 1. Que les prix de transports des jus de raisin en bouteilles soient mis à la parite des prix pratiqués par les Compagnies de chemin de fer pour les produits hygiéniques, telles les limonades gazeuses ».

« 2. Que les stations uvales soient désormais contrôlées par le service de la répression des fraudes et par les services d'hygiène municipaux ou départementaux de chacune des villes où elles se fondent, en collaboration avec la Fédération française des stations uvales ».

« 3. Que dans toutes les stations uvales les verres de jus de raisin soient uniformes en quantité et représentent environ un huitième de litre ».

« 4. Que les organismes de propagande mettent à la disposition des laboratoires spécialises les sommes nécessaires pour faire des études sérieuses et poussées sur la composition et la valeur alimentaire et thérapeutique du raisin et du jus de raisin ».

« 5. Que les stations uvales soient créées dans les stations thermales où sont soignés les enfants ».

« 6. Que les producteurs de jus de raisin soient mis dans l'obligation de mettre sur les bouteilles de jus de raisin et de concentrés le procédé de stérilisation employé, et que les recherches soient entreprises avec le con-

cours des pouvoirs publics et des organismes chargés de faire de la propagande en faveur de ces produits, afin de déterminer les qualités de ces procédés et de permettre d'en contrôler la vente ».

« 7. Que le jus de raisin soit considéré comme un produit pouvant être prescrit comme élément diététique et ainsi fourni dans les administrations publiques, et notamment que le jus de raisin puisse être mis à la disposition du corps médical dans tous les hôpitaux et dans les services de l'assistance publique ».

« 8. Que l'enseignement des procédés de stérilisation des jus de raisin non fermentés soient incorporés au programme des écoles nationales, régionales et départementales d'agriculture et de viticulture ».

BULLETIN COMMERCIAL

LANGUEDOC. — Situation un peu meilleure.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 31 décemb. 1934	Cours du 7 janvier 1935
8°	Aramon de plaine	Pas de cote	Pas de cote
8 à 9°	8°5 à 9°5, 80 à 90 fr.		
9 à 10°	Montagne, 9°5 à 10°5		
11°	95 à 110 fr.		
11 à 12°	Costières, 10°5 à 11°		
Rosé, paillet, gris	110 à 125 fr.		
Blanc bourret	Costières supérieur		
	9° à 12°, 135 à 150 fr.		
	Blanc de blanc, 9° à 11°		
	10 fr. le degré		
	Clairette, 11,50 à 12 fr. 50		
	le degré		

Nîmes. — L'avis suivant a été communiqué aux viticulteurs venus au marché de Nîmes :

« La Commission chargée de la constatation des cours à la Bourse de Nîmes, pour l'année 1935, n'étant pas officiellement constituée, il n'y aura pas de cote aujourd'hui 7 janvier 1935. »

Dans l'ensemble, cependant, la reprise s'est effectuée d'elle-même, par suite d'une nouvelle activité dans les affaires au cours de la semaine écoulée. Le cours de 6 francs le degré est toujours demandé ferme par la propriété.

Alès. — Cours officiel du 4 janvier 1935. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon, 5 fr. 25 à 5 fr. 50 ; vin rouge coteaux, 5 fr. 50 à 5 fr. 75.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 1er janvier 1935	Cours du 8 janvier 1935
8°	Vins rouges, 8°5 à 10°	En raison des fêtes	Vin rouge, 5,25 à 5,75
9°	80 à 100 fr.	pas de marché	le degré
10°	10° à 11°, 100 à 120 fr.		
11°	9° degré moyen, 88 fr.		
Rosé	Rosé et blanc de blanc		
Blanc de blanc	10 à 10 fr. 50		

Montpellier. — On note des demandes plus nombreuses sur les vins de onsommation courante. La situation paraît donc en bonne voie d'amélioraion et les cours avoisinent 6 francs le degré.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 2 janvier 1935.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 5 fr. 50 le degré; rouge supérieur: 5,50 à 6 fr. ; rosé et blanc 5 à 6 fr. Algérie nouveau : 6,50 à 7 fr. 50 ; mutés, 7,00 à 8 fr. le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1983	29 décemb. 1934	5 janvier 1935
	—	—	—
Rouges		Rouges, 8°5 à 11°5	Rouges, 9° à 11°
Plaine 7 à 8°.......	Coteaux 90 à 105 fr.	5,00 a 5 fr. 75 le deg.	5,00 à 6 fr. 00
Coteaux 9°5 à 11°5...	l'hecto		
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Hauts-coteaux		
Rosés	105 à 120 fr.		
Courants 8 à 9°.....	l'hecto		
Supérieurs 9 à 10°..			
Blancs			
Courants 10 à 11°...			
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — La situation s'est améliorée, en ce qui concerne les vins de consommation courante. L'amélioration a commencé hier au marché de Narbonne, et s'est très nettement poursuivie aujourd'hui à Béziers.

Il s'est fait des achats en affaires assez rondes à 6 francs le degré et des offres ont été faites pour de petits lots très beaux à 6 fr. 50.

Aucune transaction à noter sur les alcools.

Pézenas.— Cours des vins du 5 janvier 1935 :

Vins rouges, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré; rosé 5 à 5 fr. 75 ; blanc, 5,50 à 6 francs l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,50 à 5 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 6 janvier 1935 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Carcassonne. — Notre marché, le premier de l'année, venant après la publication des principaux décrets était susceptible de présenter quelque intérêt.

La propriété, croyant le marché assaini est peu disposée à vendre aux cours actuels et il suffirait d'un courant de demandes à peine normal pour que nous assistions à une nette reprise des cours ; c'est l'impression qui se dégage de la difficulté rencontrée cette semaine par le commerce pour traiter les quelques lots ronds isolés, dont on fait état sur le marché.

Le logé est particulièrement difficile à obtenir et le prix de 6 fr. pour ce genre d'affaires semble momentanément acquis.

Cote officielle du 5 janvier 1935. — 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Narbonne. — Marché de lendemain de fête tout à fait calme, tout le monde est dans l'attente. Pas de vendeurs, pas d'acheteurs.

Rien à signaler comme affaire importante à part :

140 hl.	8°8	à	44 francs.
300 hl.	9°2	à	48 francs.
200 hl.	10°4	à	55 francs.
300 hl.	12°	à	66 francs.

Cote officielle du 3 janvier 1935. — 5 francs à 5 fr. 75 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré.

Lézignan — Marché exclusivement calme. On ne signale aucune affaire. Les cours sont stationnaires mais fermes. Les petits degrés sont toujours plus chers que les hauts dégrés.

On attend les événements.

Cote officielle du 2 janvier 1935. — Minervois et Corbières : 5 fr. à 5 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rougees	Cours en 1934	Cours du 29 décemb. 1934	Cours du 5 janvier 1935
8°	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	Vins, de 5,00 à 5 fr. 50	Vins, 8°5 à 12°
9°	9° à 10°, 9 à 9 fr. 75	le degré	de 5,00 à 5 fr 50
10°	10° à 11°, 9,50 à 10,50		le degré
11°	11° à 12°, 10,50 à 11,50		
12 à 13°	le degré		
15°			

Perpignan. – *Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales.* — Vins. — Marché en équilibre avec une tendance ferme due uniquement à la résistance de la propriété.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 2 janvier. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 5 00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré ; rosés et blancs, 5,00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré.

Algérie rouges, rosés et blancs : 11 à 12° 1934, 6,50 à 8 fr. Pris quai Marseille, par 25 fûts minimum frais en sus.

ALSACE. — D'après l'Office Régional de statistique d'Alsace et de Lorraine, l'évaluation provisoire de la récolte du vin du département du Haut-Rhin 1934, s'établit à 595 000 hectolitres, soit un rendemeut moyende 70 hl. à l'hectare.

La plupart des communes vignobles estiment que la qualité du vin est « bonne » ; dans certaines communes elle est même considérée comme « très bonne ».

Les prix varient, selon les vins, entre 75 et 150 fr. l'hectolitre.

ALGÉRIE — **Alger**, 31 décembre. — Vins algériens, nu, quai Alger, vin rouge extra, affaires insuffisantes ; premier et deuxième choix 5,20 à 5,50 degré-propriété ; troisième choix, affaires insuffisantes ; vins de distillerie, affaires insuffisantes ; vins blanc 5 à 5,75 le degré à quai ; de raisins blancs 5,50 à 6 le degré à quai. Notre marché est toujours dans le marasme.

MARCHÉ DES RAISINS

Halles centrales. — Midi blanc, les 100 kilos, 450-450 ; chasselas Moissac avec sarment, 300-1.300.

FRUITS A CIDRE

Nantes. — (Loire-Inf.), 29 décembre. — Pommes à cidre 120 à 130 les 1.000 kilos. Fin de campagne.

LES ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 250 à »»» ; marc à 52°, 240 à 245 fr. ; extra neutre, 95° à 9.°, 320 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Janvier 305; février 315; 3 de février 320; mars 320; 3 de mars 325; 3 d'avril 332,50; 3 de mai 340; 3 de juin 342,50 acheteur. Tendance lourde. Circulation 55 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 28 décembre 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— au-dessus 50	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..	3 fr. 25 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.
A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.
Marché tendance stationnaire

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* - 8 janvier 1935

	Janvier	Février	3 de Mai
Blé...........	incotés	incotés	incotés
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	44,50-45 P.	45,75-46 P.	49,25-49 P.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin 75; 1/2 blancs 63; ordinaires 51; arachides rufisques extra blancs 53; blancs 48; ordinaires 42; coromandel 41; ricins 24; lins 85; colza 40; palmistes 36.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles centrales). — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 75 à 100; Rosa 70 à 80; jaune commune ronde 40 à 55; saucisse rouge 55 à 70; Sterling 45 à 70; nouvelles d'Algérie 110 à 160; du Midi 200 à 250.

FOURRAGES ET PAILLES

Marseille. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20-30 jours. Marché peu actif. Foin de Crau 39; similaire Crau 38; de région 36 à 38; du Champsaur 34; de l'Isère 30; du Doubs 30; paille blé rouleau 21; paille blé batteuses 17.

SOUFRES ET SULFATES

Marseille, 28 décembre 1934. — Sublimé 89 fr.; trituré raffiné 81 fr.; trituré 70 fr.; canons 87 fr.; coulé en candi 77 fr.; sulfate de cuivre 98/99 124 francs; Sulfate de fer en sac de 100 kilos 23 fr.

Alger, 22 décembre 1934. — Soufre sublimé, 89 fr.; trituré, 71 fr.; sulfate de fer, 26 fr.; de cuivre, 130 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,00 à 95; sulfate ammoniaque, 20-21, 97,50 à 110; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31; sulfate de cuivre crist. 98-99, 123 à 130; sulfate cuivre neige, 128 à 135; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 30 décembre 1934 au samedi 5 janvier 1935

Angers

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	8.8	4 2	−1.0	−3 2	»	»
Lundi	7.8	4.8	0.0	−2.7	6.1	»
Mardi	«	4.0	5.4	−1.2	0.1	5.5
Mercredi	10.0	6.0	5.4	0.8	9.0	0.9
Jeudi	12 2	0.8	6.2	1.2	1.4	4.8
Vendredi	»	»	2.2	1.0	«	«
Samedi	«	»	4.0	−0.6	«	0.4
Total					38.1	11.6

Mourmelon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	3.2	0.8	−0.4	−6 4	«	«
Lundi	4.4	1.8	1.4	−3 6	«	»
Mardi	5.8	1.0	3.2	−3.8	«	0.2
Mercredi	6.2	3.0	3.0	0.8	18.2	7.5
Jeudi	9.8	5.6	3.4	0.0	4.1	3.0
Vendredi	»	«	3 0	−1.8	»	«
Samedi	«	»	0.0	−0.4	«	»
Total					34.4	10.7

Angoulême

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	10.2	5.7	−2.2	−4.0	»	»
Lundi	11.2	6.0	3.1	−4.2	7.6	»
Mardi	10.4	4.6	7.2	1.2	»	5.7
Mercredi	9.7	6.6	3.7	2.4	5.3	7.0
Jeudi	11.8	7.0	5.9	2.0	1.6	6.2
Vendredi	«	«	4.1	1.8	»	»
Samedi	»	»	2.8	0.8	»	«
Total					75.0	18.9

Dijon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	«	«	−2.0	−3 2	»	»
Lundi	5.0	1.8	−1.9	−4.5	1.6	»
Mardi	«	«	3.6	−2.6	»	«
Mercredi	7.7	0.8	7.0	−0.3	0.3	5.6
Jeudi	10.8	6.1	4.3	−0.4	1.8	1 9
Vendredi	«	»	3.4	−0.6	«	«
Samedi	»	«	0.1	−1.0	»	0.3
Total					19.8	7 8

Clermont-Ferrand

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	7.7	−1.0	−0.2	−6.3	1.6	»
Lundi	9.0	0.6	−3.6	−12.6	trac.	«
Mardi	11.2	3.8	8.4	−5 7	1.2	1.3
Mercredi	11.2	1.4	2.2	0.4	«	14.7
Jeudi	13.3	7.4	5.0	−0.4	1.4	0.2
Vendredi	»	«	3.2	−4.3	«	»
Samedi	«	»	1.2	0.5	»	«
Total					13.8	16.2

Lyon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	8.1	2.4	0 2	−1.0	«	«
Lundi	7.1	3 0	0 0	−3.2	2.2	trac.
Mardi	12.3	2.2	7.0	−2.4	trac.	0.1
Mercredi	11.1	0.6	6.1	−9.8	»	3.3
Jeudi	11.4	6 8	5.5	1.4	6.3	trac.
Vendredi	«	»	3.8	−0.8	»	0.1
Samedi	«	«	0.9	0.0	»	6.1
Total					19 5	9.6

Bordeaux

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	11.9	3.5	−4.0	−5.4	0.6	«
Lundi	12.6	6.7	3.1	−4.4	3 3	«
Mardi	11.6	1.9	8.2	2.2	«	4 5
Mercredi	10.3	7.0	9.6	5 8	8.8	1.2
Jeudi	13.7	5.6	6.6	3.3	0.1	15.3
Vendredi	»	«	3.6	1.0	»	2.8
Samedi	«	«	5.2	1.6	«	»
Total					85.6	24.3

Marseille

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	13.2	7.5	5.0	−3.0	trac.	»
Lundi	10.1	6.1	4.4	−3.6	31.5	»
Mardi	11.5	7.2	11.2	−2.0	10 6	»
Mercredi	12.6	2.3	8.8	5.3	0.2	20.0
Jeudi	14.2	9.4	3 4	0 8	7 7	1.5
Vendredi	»	»	6.4	0.2	»	«
Samedi	»	»	6.4	2.2	»	«
Total					72.6	24.5

Toulouse

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	15.4	5.8	3.0	−7.8	11.0	»
Lundi	10.2	4.7	2.2	−2.5	1.5	»
Mardi	12.1	5.2	7.0	−0.6	0.1	»
Mercredi	11.4	7.5	7.9	3.1	0.4	3.8
Jeudi	14.1	7.6	7.2	1.9	10.3	3.2
Vendredi	«	»	4.4	1 2	«	0.1
Samedi	»	»	3.5	0.5	«	0.2
Total					88.9	7.3

Montpellier

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	14.9	6.9	3.9	−0.2	»	»
Lundi	12.1	0.5	8.5	−2 9	»	«
Mardi	14.5	10.9	9.2	−3.2	«	»
Mercredi	15.5	10.9	10.2	−4.1	»	»
Jeudi	14 1	0.5	10 5	−3.9	«	»
Vendredi	13.9	2.2	11.0	−1.3	»	0.7
Samedi	11.2	6.0	11.3	4.9	»	»
Total					57 7	8.8

Perpignan

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	15 4	7.4	9.0	−0.5	0.2	«
Lundi	11.8	6.5	10.4	−1.4	0.3	«
Mardi	16.2	7.7	9.2	−0.9	»	«
Mercredi	11.4	3.7	10.2	3.7	»	9.1
Jeudi	16.5	7.8	11.2	1.8	1.8	trac.
Vendredi	«	«	8.6	3.2	«	«
Samedi	«	«	3.5	4.5	«	»
Total					5.1	9.1

Alger

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1934 mill.
Dimanche	24.4	6.5	»	»	»	»
Lundi	29.4	13.5	«	»	«	»
Mardi	20.2	9.0	»	»	3.3	»
Mercredi	23.0	11.2	«	»	0.4	«
Jeudi	15.9	10.5	»	«	4.5	»
Vendredi	21.4	10.2	»	»	4.6	»
Samedi	20.6	15.3	»	»	«	»
Total					12.8	«

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.